



DOMAINE SCHLUMBERGER PINOT GRIS
LES PRINCES ABBÉS
ALSACIA, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Afrutado Suave.

Variedad: 100% Pinot Gris.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: Fermentación en toneles y 8 meses sobre lías.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo dorado que refleja la luz con gran intensidad. El líquido es brillante, límpido y transparente, muestra juventud y concentración.



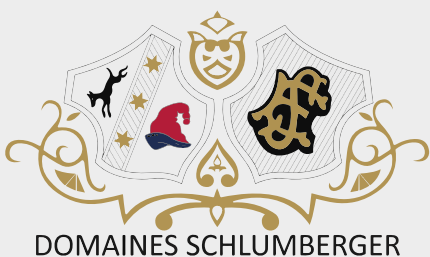
Percibimos el predominio de aromas frutales confitados y miel, combinados con una nota floral fina y compleja.



Carnoso Frutos amarillos, ciruela mirabelle, membrillo, miel de acacia, flores blancas, regaliz y una nota ahumada fina y dulce.



Se recomienda acompañar con Quiche con champiñones, salsas cremosas, quesos cremosos.



La Bodega

Domaines Schlumberger, es una casa productora de vinos de gran renombre y una de sus características es que sus vinos son elaborados con 100% uvas procedentes de su viñedo. Ellos no compran a ningún otro viticultor y controlan cada detalle desde el campo hasta la salida al mercado. Schlumberger es la bodega privada con mayor tierra en Alsacia de la cual un amplio porcentaje es de Grand Crus, representando el 10% de la producción total de Grand Crus de Alsacia.